

2015 年 8 月 25 日

地上 100 メートルの日本料理「旬彩」
ホテル開業 15 周年スペシャル会席 『美食紀行 ~松茸~』で秋の味覚、松茸を堪能!
2015 年 9 月 1 日(火)~10 月 31 日(土)



渋谷エクセルホテル東急〔東京都渋谷区 総支配人:市原 英明〕は、日本料理「旬彩」にて 2015 年 9 月 1 日(火)~10 月 31 日(土)の期間、秋の味覚、松茸をふんだんに使用する会席『美食紀行~松茸~』を販売いたします。

『美食紀行』はお酒にもよく合う料理で織り成す会席です。季節毎にテーマを決めておりますが、今回は本年 4 月にホテル開業 15 周年を迎えたこともあり、いつもの『美食紀行』より贅沢な内容の献立をお客様への感謝の気持ちをこめて「開業 15 周年スペシャル」と銘打って、通常通りの料金でお届けします。この機会にぜひお楽しみいただきたい内容となっております。

『美食紀行』は昼食「ひる会席」と夕食「よる会席」で展開しております。「松茸と牛の柚子胡椒おろし酢掛け」、「松茸と丸茄子煮卸し」(ひる会席)、「松茸の土瓶蒸し」、「松茸 太刀魚包み焼き」、陶板の鍋で提供する「松茸と和牛すき煮」(よる会席)などの他、昼・夜とも先付けから食事の「松茸ご飯」まで、存分に松茸をご堪能いただけます。

例年この時期は、神宮の森など木々の色づきから、移りゆく季節を感じる景観をご覧いただくことができます。地上 100 メートルの高さで、初秋の趣を目でも舌でもお楽しみください。



« 概要 »

- 名称：『美食紀行～松茸～』 ※昼食「ひる会席」と夕食「よる会席」があります。
- 販売期間：2015年9月1日(火)～10月31日(土)
- 時間：ひる会席 11:30～15:00(L.O. 14:00) ／ よる会席 17:30～23:00 (L.O. 21:00)
- 店舗：渋谷エクセルホテル東急 25階 日本料理「旬彩」
住所：東京都渋谷区道玄坂1-12-2 渋谷マークシティ内
- 料金：ひる会席 4,937円 ／ よる会席 10,500円 (サービス料、消費税込み)
- 献立：ひる会席
 - 【先付け】根三つ葉 菊 松茸浸し
 - 【造里】本日のお造里三種盛り あしらい色々
 - 【焼物】太刀魚酒焼き 松茸乗せ 胡桃麩 染め卸し 茄荷
 - 【進着】松茸と牛の柚子胡椒おろし酢掛け おくら 散らし柘榴
 - 【煮物】松茸と丸茄子煮卸し 万願寺唐辛子 大根おろし 糸賀喜
 - 【食事】しめじご飯 【香物】二種盛り
 - 【留椀】赤だし汁
 - 【デザート】本日のデザート

よる会席

- 【先付け】松茸 春菊 黄菊 もつて菊 白ポンジュレ 振り柚子
松茸 まこもたけ揚げ浸し 雲丹餡 木の芽
- 【吸物】松茸の土瓶蒸し 銀杏 白身 三つ葉 酢橘
- 【造里】本日のお造里三種盛り あしらい色々
- 【焼物】松茸 太刀魚包み焼き 胡桃麩 染め卸し 山海月金平 揚げ銀杏
- 【煮物 陶板】松茸と和牛すき煮 焼玉葱 青味 木の芽
- 【食事】松茸ご飯 京揚げ 【香物】二種盛り
- 【留椀】赤だし汁
- 【デザート】本日のデザート

※食材の都合により、内容が変更となる場合がございます。

- 予約・お問合せ先：日本料理「旬彩」 電話：03-5457-0131

本件に関するお問い合わせ先

渋谷エクセルホテル東急 販売促進パブリックリレーションズ

高田 静穂（たかだ しづほ）

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂1-12-2（渋谷マークシティ内）

TEL. 03-5457-0135 / FAX. 03-5457-0309

E-mail : s.takada@tokyuhotels.co.jp